_____			
Наименование структурного подразделения:			
Название документа:	**Стандарт операционных процедур:** **«Генеральная уборка помещений пищеблока»**		
Утвержден:			
Дата утверждения:			
Разработчик:	**Должность**	**Ф. И. О.**	**Подпись**
Согласовано:			
Дата согласования:			
Ответственный за исполнение:			
Дата введения в действие:			
Версия №	**Копия №__ _____/ _____/** **Подпись _____** **Ф. И. О. _____**		

2021 г

Содержание

1. **Область применения**
2. **Нормативные ссылки**
3. **Термины и определения, используемые сокращения**

4. **Генеральная уборка помещений пищеблока**

5. **Этапы генеральной уборки пищеблока**

6. **Санитарная обработка емкости для отходов**

Приложение №1

1. Область применения

Настоящая стандартная операционная процедура (далее СОП) служит в качестве руководства для стандартизации процессов генеральных уборок в помещениях пищеблока, определяет правильный алгоритм действия при осуществлении данных операций.

Соблюдение требований СОП является частью системы менеджмента качества и гарантирует качество и безопасность оказания медицинской помощи.

2. Нормативные документы

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 027/2012 от 25.06.2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
- Санитарные правила СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

3. Термины и определения, используемые сокращения

СОП – стандартная операционная процедура

Генеральная уборка	Это комплекс дезинфекционных и санитарно-гигиенических и мероприятий, направленный на создание в помещении асептического режима, для безопасного проведения требуемых медицинских манипуляций.
Пищеблок медицинского учреждения	Это комплекс специальных помещений, в которых осуществляют прием пищевых продуктов, их хранение, первичную (холодную) и тепловую кулинарную обработку, и раздачу готовой пищи.

4. Генеральная уборка помещений пищеблока

Один раз в неделю необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

5. Этапы генеральной уборки пищеблока:

1. □ приготовлениеуборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;
2. □ использованиеспецодежды, резиновых перчаток, при необходимости маски (респиратора);
3. □ удалениеотходов из помещения;
4. □ отключениеот сети холодильного и технологического оборудования и электроприборов;
5. □ обеспечениесвободного доступа к стенам и полу за ними (отодвигание столов);
6. □ мытьевсех поверхностей шкафов, столов и оборудования с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
7. □ мытьестен с использованием моющих и дезинфицирующих средств, с тщательной обработкой мест, прилегающих к выключателям, дверным ручкам, наличникам, раковине для мытья рук;
8. □ мытьеокон теплой водой с добавлением 1 столовой ложки нашатырного спирта на 1 литр воды или моющим средством для окон;
9. □ обработкапространства за отопительными батареями и внутри них ершом, смоченным моющим и дезинфицирующим раствором;
10. □ мытьеполов дезинфицирующим раствором с добавлением моющих средств;
11. смывание дезинфицирующего раствора со всех поверхностей и оборудования чистой водой;
12. □ расстановкамебели по своим местам;
13. □ обработкауборочного инвентаря;
14. □ проветриваниепомещения в течение 30 мин;

Использование дезинфицирующих средств осуществляется строго в соответствии с инструкцией по применению (с учетом концентраций раствора и экспозиции).

Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

6. Санитарная обработка емкости для отходов

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2%

раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

С целью наименьшего загрязнения ведра или тары для отходов следует использовать одноразовые полиэтиленовые пакеты, которые следует вкладывать в ведра и накрывать их крышкой. После удаления отходов вместе с полиэтиленовым пакетом, ведро обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями.

Приложение №1

Лист ознакомления

№	Дата	ФИО	Получил	Ознакомлен	Подпись